

# *Il menù di Natale*

## *Antipasti*

*Millefoglie di pane Carasau con Patanegra riserva 36 mesi e composta di cipolle rosse di Tropea e aceto balsamico*

*Euro 14,00*

*Gallina Grisa della Lessinia in saor con croccante di polenta di Storo*

*Euro 14,00*

## *Primi piatti*

*Tortelli all'anatra in pasta di cacao amaro su fonduta di Bagoss e tartufo*

*Euro 14,00*

*Paglia e fieno al ragu di faracna e tartufo nero*

*Euro 12,00*

## *Secondi piatti*

*Gran secondo di Natale: Lonza di maiale alle prugne, rotolo d'anatra ripieno alle castagne, arrosto di vitello ai porcini*

*Euro 18,00*

*Millefoglie di filetto di maialino tartufo nero e Monte Veronese dop stravecchio*

*Euro 15,00*

## *Dolci*

*Crema di zabaione tiepida con lingue di gatto*

*Euro 7,00*

*Cheese cake con crema calda ai mirtilli*

*Euro 7,00*